FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011



Formati

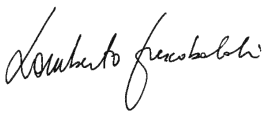
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 DoubleMagnum – 5,0 Jeroboam

FRESCOBALDI
TOSCANA

CastelGiocondo 2011

Brunello di Montalcino DOCG

カステルジョコンドは、最良の品質のサンジョヴェーゼを用い、栽培工程における妥協の無い選果を行った結果うまれたワインです。畑の理想的な標高、水捌けの良い土壌、南西向きの斜面等の全ての要素が、この、昔から存在するぶどう品種の最高の表現をワインに写しとることを可能にしています。エレガントでバランスが良く、圧倒的な構成の素晴らしさを持ったワインです。



気候動向

2011年は、例年通りの年でした。春は程よく雨が降る穏やかな気温で、初夏は暑く、その快適な気温が、ぶどうの木とぶどうの実を最高の条件での成熟へと導き、8月の後半には、気温が上昇し、サンジョヴェーゼに素晴らしい熟成をもたらしました。非常に濃厚で、色も濃く、最高の健康状態のぶどうが収穫されました。

領土の特徴

由来: モンタルチーノのカステル・ジョコンド・エステート
ワインの種類: サンジョヴェーゼ
アルコール度数: 14,20%
浸漬時間: 32日
マロラクティック発酵: アルコール発酵の直後
熟成容器: スロヴェニア産オークの樽及びフレンチオークの樽
熟成期間: 収穫の年から5年目の1月1日まで。その内、最低2年間は樽熟成。4カ月は瓶内熟成。

説明技術的な注意事項

深いルビーレッドで、エレガントなフローラルノートで飾られたザクロとラズベリーの香り。口の中では程よく調和が取れており、エレガントなタンニンと深い味わいとミネラル感によって構成されています。

マッチ: ビーフシチューや煮込んだ肉料理。熟成したチーズ。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 93
Wine Spectator: 91 Points
Vinous: 91 Points
The Wine Advocate: 91 Points
Decanter: Gold Award
Falstaff: 91 Points
Wine Enthusiast: 92 Points